DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ
MANUAL DE INSTRUCCIONES

FRITEUSE

FRITTEUSE

DEEP FRYER

NEREZOVÁ FRITÉZA

FREIDORA



DO458FR

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop met uitzondering van het verwarmingselement: dit heeft een garantietermijn van 10 jaar.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d’achat. Par exeption l’ element de chauffage, celle ci à un garantie de 10 ans.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l’appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l’usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l’appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d’achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Mit auszondering des Heizungselement, dieses hat eine Garantie von 10 Jahre.
Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. With exeption of the heating element, which has a warranty of 10 years.
During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO458FR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom ....
Name

Adres
Adresse ....
Address

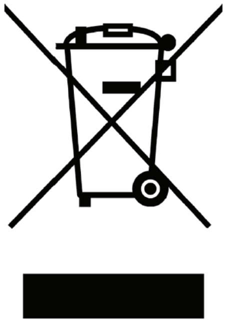
Aankoopdatum
Date d'achat ....
Kaufdatum
Date of purchase

Tel : ....

Recyclage-informatie

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

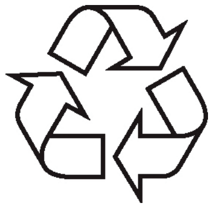
Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



Information de recyclage

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l’environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d’un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d’éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L’emballage est recyclable. Traitez l’emballage écologiquement.

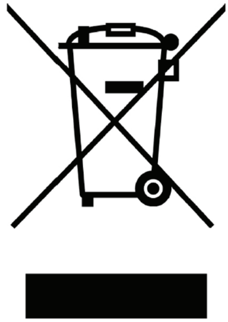


Recycling Informationen

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushalts-abfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

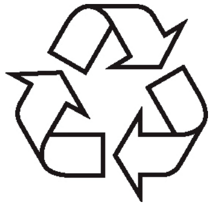
RECYCLING INFORMATION



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this

product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu !

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

    a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

    b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu nebo dokladu o zaplacení

    c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

    a) na mechanické poškození

    b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

4. záruka zaniká:

    - při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
    - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Model :

*Jméno kupujícího (není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon (není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje : Razítko a podpis prodávajícího

.... …...

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů

Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace//Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

Reklamační protokol si můžete „stáhnout“ na našich stránkách www.domo-elektro.cz

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

1. Roestvrijstalen behuizing
2. Multigrip inklapbare handgreep
3. Deksel met handgreep
4. Frituurmand
5. Uitneembare oliekuip met uitgiettuit
6. Geïsoleerde handvaten
7. Temperatuurregelaar
8. rood aan/uit indicatielicht
9. Groen temperatuur indicatielicht
10. Verwarmingselement



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing alvorens het toestel te gebruiken en bewaar ze voor latere raadpleging.

1. Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
2. Gebruik het toestel niet buitenshuis en voor andere doeleinden.
3. Gebruik het toestel niet indien het snoer of de stekker beschadigd zijn, indien het toestel niet naar behoren werkt, indien het gevallen of beschadigd is of als het in water gevallen is.
4. Schakel het toestel uit en haal daarna de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik, doe dit ook alvorens het toestel te reinigen of bij het vullen of ledigen van de kuip.
5. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel hangt of in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Wanneer het snoer van het toestel beschadigd is, mag dit enkel en alleen vervangen worden door een erkende dealer aangezien hiervoor speciale werktuigen vereist zijn.
7. Dompel het verwarmingsblok, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, wegens gevaar voor elektrische schokken.
8. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wan-

neer het toestel in werking is, zal het warm aanvoelen en dit blijft nog enige tijd na het uitzetten voortduren. Raak geen hete oppervlakken aan, zoals de binnenkuip. Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is of de olie nog heet is. Gebruik de handvaten om het toestel te verplaatsen.

9. Zorg ervoor dat het toestel droog is. Verwijder loshangend ijs van bevroren voedsel. Laat het mandje met voedsel zachtjes in de olie zakken. Wees voorzichtig, de olie kan spatten. Neem het mandje steeds met de handgreep uit de oliekuip, en laat het voedsel 10 à 20 sec. uitlekken alvorens het deksel te openen.
10. Gebruik het toestel niet indien er nog water in de kuip zou zijn.
11. Plaats de frituurpan steeds op een warmtebestendig, horizontaal oppervlak.
12. De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimumaanduiding zijn. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen of onvoldoende of teveel olie in de kuip is.
13. Plaats geen ontvlambare voorwerpen op of in de buurt van de frituurpan. Indien de olie vuur vat, sluit dan het deksel en trek de stekker uit het stopcontact. Probeer het vuur nooit met water te doven.
14. Wees extra oplettend wanneer het toestel in de buurt van kinderen gebruikt wordt, hetzelfde geldt voor personen met een handicap.
15. Laat dit toestel nooit onbewaakt achter.
16. In friteuses met een uitneembaar verwarmingselement mag nooit gebakken worden met vast frituurvet,dus gebruik enkel vloeibare frituurolie.
17. Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van

het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.

18. OPGELET : het deksel van de friteuse mag alleen op het toestel gezet worden, wanneer het toestel niet in werking is.
19. Dit toestel mag gebruik worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder. En door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis. Op voorwaade dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
20. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
21. Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
22. Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
23. Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in
gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige
professionele omgevingen.
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige

24. Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de friteuse vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de friteuse op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Breng de handgreep in horizontale stand tot hij klikt.
5. Open het deksel en verwijder het mandje.
6. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste 'MIN' en de bovenste niveau-aanduiding 'MAX' bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.
7. Plaats het mandje terug in de kuip
8. Steek de stekker in het stopcontact. (230V~50Hz), het rode lampje zal bijgevolg oplichten.
9. Schakel het toestel aan door middel van de temperatuurregelaar. 10. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in door middel van de temperatuurregelaar. De olie zal opgewarmd worden. Het groene lichtje licht op als de gewenste temperatuur bereikt is. De frituurpan is nu klaar voor gebruik. Indien de temperatuur van de olie daalt, zal het lampje van de thermostaat automatisch weer uitgaan en terug oplichten als de gewenste temperatuur terug bereikt is.
11. Verwijder het deksel. Leg de te bakken voedingswaren in het mandje, plaats het voorzichtig terug in de olie. Vul het frituurmandje slechts halfvol voor betere bakresultaten.

Nota : Om de kwaliteit van de olie te bewaren is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.

12. Haal het mandje voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
13. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

NA HET GEBRUIK

1. Draai de temperatuurregelaar naar de minimum stand.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Plaats het mandje terug in de frituurpan.
4. Sluit het deksel.
5. Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

Reiniging van het toestel

Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

Reinigen van de buitenzijde van het toestel

Reinig de buitenzijde van uw frituurpan na ieder gebruik met een zachte en vochtige doek, gedrenkt in een zeepsopje. Het bedieningspaneel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

Reinigen van de binnenzijde van het toestel

Reinig bij iedere olieverversing de binnenzijde van het toestel, zoals hieronder beschreven, om uw frituurpan in optimale staat te houden.

1. Verwijder het deksel.
2. Neem het frituurmandje uit de oliekuip.
3. Haal het verwarmingselement uit de oliekuip
4. Giet de olie uit de oliekuip langs de voorziene giettuit. Verwijder met keukenpapier de vastklevende resten van het vet. De hardnekkige oliespatten kunnen met een keukensponsje, een nylon borstel of een doek, gedrenkt in afwasmiddel verwijderd worden.
5. Het frituurmandje, deksel en de oliekuip zijn vaatwasmaschinebestendig.
6. Droog deksel, frituurmand en oliekuip goed af, alvorens deze terug te plaatsen.

Onderhoud van het toestel

1. De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de veroudering van frituurvet bepalen.
2. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen.
3. Daarenboven zal een regelmatige olieverversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
4. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Vervang de olie als ze donker of vuil wordt, begint te roken of abnormaal schuimt.
5. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.
6. Het regelmatig filteren van de olie,komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
7. Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer u zelden frituurt, vervang de olie om de vijf à zes maanden.
8. Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in uw woonplaats. Giet nooit oude olie of vet in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

AANBEVELINGEN

Frituurolie / vet Vervangen na +/-

Arachide olie 8 à 10 beurten
Plantaardige olie 10 à 12 beurten
Olijfolie 8 à 10 beurten
N.B. : De hierboven vermelde aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

CULINAIRE RAADGEVINGEN
BEREIDING VAN ENKELE FRITUURGERECHTEN

1. Iedere langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie of het vet. Schakel de frituurpan na ieder gebruik uit.
2. Vervang dikwijls de olie of het vet, en zeker als ze donker of vuil wordt, of als ze abnormaal begint te schuimen.

FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak uw frieten in twee maal :

- Eerste bakbeurt : 150-160°C : 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
- Tweede bakbeurt : 175 – 185°C : 2 tot 4 minuten

Laat goed uitdruipen alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie of het vet uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties.
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 190°C. Dompel het mandje langzaam in het frituurvet om sterk opborrelen te vermijden.

ANDERE BEREIDINGEN

Gerecht Baktemperatuur	
Kippebil/filet	170 °C
Kaaskroketten	170° C
Forel	170° C
Vissticks	175° C
Aardappelkroketten	175° C
Viskroketten	175° C
Garnalenbeignet	180° C
Kaasbeignet	180° C
Oliebollen	180° C

1. Corps extérieur en acier inoxydable
2. Poignée escamotable multigrip
3. Couvercle de poussière avec poignée
4. Panier
5. Cuve amovible avec bec verseur
6. Poignées isolées
7. Bouton thermostat
8. Lampe témoin rouge marche/arrêt
9. Lampe témoin vert thermostat
10. Résistance



Consignes générales de sécurité

1. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
2. Utilisez l'appareil seulement pour des fins domestiques, pas pour des fins commerciales.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour d'autres fins.
4. N'utilisez plus l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé ou si l'appareil est tombé dans l'eau.
5. Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant après chaque usage, avant le nettoyage ou lors du remplissage ou vidage de la cuve.
6. Veillez à ce que le cordon ne vous dérange pas et ne puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.
7. Un cordon endommagé peut seulement être remplacé par une personne qualifiée.
8. Ne jamais immerger le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, vous risquez de recevoir une décharge électrique.
9. L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves. L'appareil aura chaud lors du fonctionnement et restera encore chaud après le débranchement. Ne touchez pas aux sur-

faces chaudes, comme la cuve intérieure. Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude. Utilisez toujours les poignées pour la déplacer.

10. Veillez à ce que l'appareil soit sec. Enlevez un peu la glace des aliments congelés. Laissez baisser le panier doucement. Attention : l'huile peut gicler. Enlevez le panier toujours de la cuve en le tenant par la poignée et laissez égoutter les aliments pendant 10 à 20 secondes.

11. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a encore de l'eau dans la cuve.

12. Mettez la friteuse toujours sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.

13. La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser l'indication minimum. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a pas suffisamment ou trop d'huile dans la cuve.

14. Ne placez pas d'objets inflammables sur ou dans les environs de la friteuse. Dans le cas où l'huile prend feu, fermez le couvercle et enlevez la fiche de la prise de courant. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.

15. Soyez prudent quand l'appareil est utilisé dans les environs d'enfants ou de personnes handicapées.

16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

17. N'utilisez jamais de la graisse dans des friteuses avec une résistance amovible. Utilisez seulement une huile liquide. Tous les dégâts et/ou blessures résultants du non-respect de ces consignes sont à votre charge. Le fabricant, l'importateur ou le fournisseur ne sont dans aucun cas responsables.

19. ATTENTION : Le couvercle peut seulement metté au friteuse, quand l'appareil n'est pas en marche.

20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités phy-

siques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
21. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
22. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

23. Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

24. Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme :
- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

25. Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

CONSERVEZ BIEN CE MODE D'EMPLOI

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier.
6. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre le 'MIN' et le 'MAX'. N'utilisez jamais l'appareil s'il y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.
7. Remettez le panier dans la cuve.
8. Mettez la fiche dans la prise de courant (230V-50Hz), la lampe témoin rouge s'allumera.
9. Mettez l'appareil en marche avec le bouton thermostat. 10. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin vert s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
11. Mettez les aliments dans le panier, replacez le panier prudemment dans l'huile. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat.
Note : Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire frire les aliments et de les épicer par après.
12. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
13. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

APRÈS L'USAGE :

1. Débranchez l'appareil en tournant le bouton thermostat au niveau minimum.
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.
3. Replacez le panier dans la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Essuyez l'extérieur de votre friteuse après chaque usage avec un chiffon doux et humide, imbibé d'eau savonneuse.
Ne pas immerger le tableau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Profitez de chaque renouvellement d'huile pour nettoyer l'intérieur de votre appareil afin de conserver votre friteuse en bon état.

1. Enlevez le couvercle.
2. Enlevez le panier de la cuve.
3. Enlevez la résistance de la cuve.
4. Enlevez l'huile de la cuve par le bec verseur. Essuyez la cuve avec du papier de cuisine. Les dépôts de graisse tenaces peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge de cuisine, d'une brosse en nylon ou un chiffon imbibé de détergent pour vaisselle.
5. Le panier, le couvercle avec filtre et la cuve à huile sont résistants au lave-vaisselle.
6. Essuyez bien le couvercle, le panier et la cuve à huile avant de les remettre.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile de friture sont la température et le temps de cuisson.
2. Pour des préparations saines et savoureuses il est à conseiller de remplacer votre huile régulièrement. En plus, ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
3. Certaines préparations panées ou très épicées, ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez l'huile si elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
4. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais l'huile fraîche et l'huile ancienne.
5. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations, mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
6. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse, changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
7. Respectez la réglementation en vigueur en matière d'élimination d'huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou dans les toilettes. Ceci peut boucher les canalisations et est écologiquement injustifiable.

RECOMMANDATIONS

Huile de friture/graisse À remplacer après +/-

Huile d'arachide 8 à 10 utilisations

Huile végétale 10 à 12 utilisations

Huile d'olive 8 à 10 utilisations

Note : le tableau ci-dessus ne prend en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

CONSEILS CULINAIRES ET PRÉPARATION DE QUELQUES PLATS

1. Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile ou de la graisse. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
2. Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

POMMES-FRITES

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets.
Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois :
• Première cuisson : 150-160°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)
• Deuxième cuisson : 175-185°C : 2 à 4 minutes
Laissez égoutter bien avant de servir.

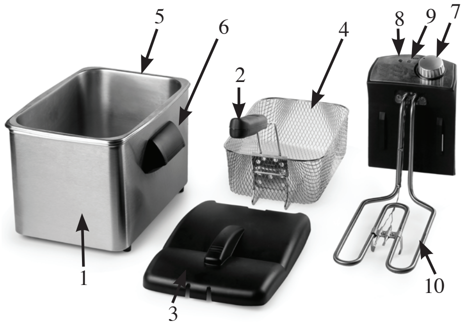
PRODUITS SURGELÉS

1 Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile ou de la graisse.
N'utilisez pas des portions trop grandes.
2 Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3 Mettez le bouton thermostat à 190°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

AUTRES PRÉPARATIONS

Aliments Température de cuisson	
Cuisse de poulet/filet	170°C
Croquettes de fromage	170°C
Truite	170°C
Fish sticks	175°C
Croquettes de pommes de terre	175°C
Croquettes de poisson	175°C
Beignets de crevettes	180°C
Beignet au fromage	180°C
Croustillons	180°C

1. Metallgehäuse
2. Multigrip einklappbarer Handgriff
3. Stoffdeckel mit Handgriff
4. Frittierkorb
5. Entfernbare Ölwanne mit Gießtülle
6. Isolierte Handgriffe
7. Temperaturregler
8. Rote An/Aus-Kontrolllampe
9. Grüne Temperaturkontrolllampe
10. Heizelement



SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet und nicht für kommerzielle Zwecke.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht außerhalb der Wohnung oder für andere Zwecke.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist, oder wenn es ins Wasser gefallen ist.
4. Schalten Sie nach jeder Benutzung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Tun Sie dies auch, bevor Sie das Gerät reinigen oder beim Entleeren oder Füllen der Wanne.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
6. Wenn das Kabel des Gerätes beschädigt ist, darf es ausschließlich durch einen erkannten Händler ersetzt werden, da in diesem Fall Spezialwerkzeug erforderlich ist.
7. Tauchen Sie den Heizblock, das Kabel oder den Stecker

wegen der Gefahr des Stromschlags nie unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

8. Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird es warm sein und dieser Zustand wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten fortdauern. Fassen Sie keine heißen Flächen wie die Innenwanne an. Stellen Sie das Gerät nicht an einen anderen Platz, wenn es in Betrieb ist, oder wenn das Öl noch heiß ist. Benutzen Sie die Handgriffe, um das Gerät an einen anderen Platz zu stellen.

9. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät trocken ist. Entfernen Sie anhängendes Eis von Tielkühlspeisen.

Senken Sie das Körbchen mit Speisen langsam ins Öl. Seien Sie vorsichtig, das Öl kann spritzen. Nehmen Sie das Körbchen immer an den Handgriffen aus der Ölwanne und lassen Sie das Frittiergut 10 bis 20 Sek. abtropfen.

10. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Wasser in der Wanne befindet.

11. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige, horizontale Fläche.

12. Die Ölmenge in der Wanne muss immer bis oberhalb der Minimumangabe sein. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn kein, zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne ist.

13. Stellen Sie keine entflammbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Frittiertopfes. Wenn das Öl Feuer fängt, schließen Sie den Deckel und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nie, das Feuer mit Wasser zu löschen.

14. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird; dies gilt auch für Behinderte.

15. Lassen Sie dieses Gerät nie unbeaufsichtigt zurück.

16. In Frittiertöpfen mit einem entfernbaren Heizelement darf

nie mit festem Frittierfett gebraten werden; verwenden Sie also ausschließlich flüssiges Frittieröl.
Für alle Beschädigungen und/oder Verletzungen infolge der Nicht-Beachtung dieser Anweisungen tragen Sie selbst das Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen haftbar gemacht werden.
17. ACHTUNG : Das Deckel darf nur auf die Friteuse gesetzt werden, wenn das Gerät nicht funktioniert.
18. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
19. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
20. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
21. Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
− Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
− Bauernhöfe
− Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
22. Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

Inbetriebnahme des Gerätes

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittiertopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Stellen Sie den Frittiertopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Bringen Sie den Handgriff in eine horizontale Position, bis er einrastet.
5. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb.
6. Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungen eignet, und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren “Min”- und der oberen “Max”-Angabe befindet.
Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.
7. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück.
8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (230V~50Hz), die rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.
9. Schalten Sie das Gerät an, mit dem Temperaturregler. 10. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrollampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittiertopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen. und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
11. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb. Legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb, senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergebnisse nur zur Hälfte.
Achtung : Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.
12. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
13. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

Nach dem Gebrauch:

1. Schalten Sie das Gerät aus durch den Temperaturregler aus die Minimum einzustellen.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Entleeren Sie, wenn nötig, den Kondensatsammelbehälter.
4. Stellen Sie den Korb in den Frittiertopf zurück.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

REINIGUNG DES GERÄTES

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GERÄTES

Reinigen Sie die Außenseite Ihres Frittiertopfes nach jeder Benutzung mit einem weichen, feuchten Tuch, das in Seifenwasser getaucht wird. Die Bedienungskonsole darf nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

REINIGUNG DER INNENSEITE DES GERÄTES

Reinigen Sie bei jedem Ölwechsel die Innenseite des Gerätes (wie nachstehend aufgeführt), um einen optimalen Zustand Ihres Frittiertopfes zu erhalten.
1. Entfernen Sie den Deckel.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Ölwanne.
3. Entfernen Sie das Heizelement aus der Ölwanne.
4. Gießen Sie das Öl aus der Ölwanne über die vorgesehene Öltülle ab. Entfernen Sie mit Küchenpapier die festklebenden Ölreste. Hartnäckige Ölspritzer können mit einem Küchenschwamm, einer Kunststoffbürste oder einem Tuch mit Spülmittel beseitigt werden.
5. Der Frittierkorb, Deckel mit Filter und die Ölwanne sind spülmaschinenbeständig.
6. Trocknen Sie den Deckel, Frittierkorb und die Ölwanne gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

WARTUNG DES GERÄTES

1. Die Temperatur und die Nutzungsdauer sind die wichtigsten Faktoren, die die Haltbarkeit des Frittierfettes bestimmen.
2. Für gesunde und schmackhafte Zubereitungen ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln.
Außerdem erleichtert ein regelmäßiger Ölwechsel die Wartung der Wanne und des Frittierkorbs.
3. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Speisen und Fleischprodukte, können die Haltbarkeit des Öls nachteilig beeinflussen. Wechseln Sie, wenn es dunkel oder schmutzig wird, wenn es anfängt zu qualmen oder stark aufschäumt.
4. Wechseln Sie das Öl in einem Arbeitsgang, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
5. Das regelmäßige Filtern des Öls hat einen günstigen Einfluss auf die Qualität der Zubereitungen, hat aber keinen Einfluss auf die Haltbarkeit des Öls.
6. Bewahren Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort auf. Wenn Sie nur selten frittieren, wechseln Sie das Öl alle fünf bis sechs Monate.
7. Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie nie altes Öl oder Fett in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

EMPFEHLUNGEN

Frittieröl / Fett Wechseln nach +/-

Arachideöl 8 bis 10 Arbeitsgängen
Pflanzliche Öl 10 bis 12 Arbeitsgängen
Olivenöl 8 bis 10 Arbeitsgängen
N.B. : Die o.a. Empfehlungen sind für eine mittelgroße Familie und bei normalem Gebrauch bestimmt.

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN
ZUBEREITUNG EINIGER FRITTIERGERICHTE

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls oder Fettes. Schalten Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl oder Fett und auf jeden Fall, wenn es dunkel oder schmutzig wird, oder stark aufschäumt.

POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen.
Spülen Sie die Stäbchen unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal.:
• Erster Frittiergang : 150-160°C : 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
• Zweiter Frittiergang : 175 – 185°C : 2 bis 4 Minuten
Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl oder Fett selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis zu beseitigen.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 190°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittierfett, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

ANDERE ZUBEREITUNGEN *Gericht Backtemperatur*

Hähnchenfilet	170 °C
Käsekroketten	170° C
Forelle	170° C
Kartoffelkroketten	175° C
Fischkroketten	175° C
Fischstäbchen	175° C
Garnelenbällchen	180° C
Käsebällchen	180° C
Krapfen	180° C

1. Stainless steel body
2. Collapsible basket handle
3. Dust lid with handle
4. Basket
5. Oil container with pouring spout
6. Hand grips
7. Temperature switch
8. Red power "ON" indicator light
9. Green temperature indicator light
10. Heating element



IMPORTANT SAFEGUARDS

Read the instruction booklet carefully before using the appliance.

1. The appliance is designed for household use only.
2. Do not use outdours or for other than intended use.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, or had been immersed completely in water.
4. Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. If the cord or the appliance is dammaged, return the appliance to the nearest authorized dealer for examination, repair, or adjustment. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
7. To protect against electric shock, do not immerse the heating element, cord, plug or deepfryer in water or any other liquid.
8. Hot oil can cause serious burns. When the appliance is on, it will be warm and this will continue some time after you put

off the deep fryer. Don’t touch any hot surfaces, such as the inner pot.
Don’t move the appliance when it is operating or when it is still hot. Use the handles to move the appliance.
9. Don’t use the appliance when there is still water in the frying pan.
10. Always place the deep fryer on a heat resisting flat, horizontal surface.
11. The amount of oil in the pan should always be above the minimum level. Don’t use the appliance when there is to much, to little or no oil in the pan.
12. Don’t place any flamable objects near the frying pan. When the oil is on fire, close the lid and pull the plug from the socket. Don’t ever try to put out the fire with water.
13. Be extra carefull when the appliance is used near children, the same applies for people with a handicap.
14. Don’t every leave this appliance unattended.
15. In deepfryers with a removable heating element you should never use solide frying fat, only use liquide oil.
16. All damages and/or injuries caused by neglecting the advise in this booklet are at your own risc. Not the manufacturer or the importer or supplier can be held responsible.
17. ATTENTION : Never place the lit on the deep fryer, when it is in use.
18. This appliance can be used by children, starting from the age of 8 and up. And by persons with a physical or sensorly limitation as well as, mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. On the condition that these persons have received the necessary instruction on how to use this appliance in a safe way and they must also know the dangers that can occur in using this appliance.

19. Children cannot be allowed to play with the appliance.
20. Maintenance and cleaning of the appliance, cannot be done by children younger than 8 year old.

21. This appliance is suitable to be in an household environment and in similar surroundings such as :
- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surrounding.
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Gest rooms or similar

22. Attention : This appliance can not be used with external timer or separate remote control.

KEEP THIS INSTRUCTION BOOKLET

USE OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials.
2. Before first use clean the deep fryer according to the instructions.
3. Place the deep fryer on a horizontal, heat resistant surface.
4. Place the handle in the horizontal position until it clicks.
5. Open the lid and remove the basket.
6. Fill the frying pan with lidquide oil, suitable for heating, until the oil level is situated between the “MIN” and “MAX” level indicated in the frying pan. Don’t every use the appliance when there is to much or to little oil in the pan.
7. Place the basket back in the pan.
8. Place the plug in the outlet.(230V~50Hz), the red light will come on.
9. Put the appliance on by turning the temperature switch.
10. Select the desired temperature with the temperature switch. The oil will start to heat up. The green light will come on when the desired tempeature is reached. The deep fryer is now ready for use.
When the temperature of the oil gets to low the indication light of the temperature will go of and will light up again when the desired temperature is reached again.
11. Place the food you wish to fry in the basket, place the basket carefully back into the oil. Only place food into the basket until it is half full, for a better backing result.

12. Note : to preserve the quality of the oil it is recommended to spice up the food after frying.
13. Remove the basket carefully out of the oil and check if the food is thoroughly coocked.
14. Let the food drip out for 10 to 12 seconds.

After use

1. Turn off the appliance by turning the themperature knob to the minimum position.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Place the basket back in the frying pan.
4. close the lid.
5. Wiat for the deep fryer to cool down completely before storing it.

Cleaning the appliance

Unplug the appliance before cleanning it.

Cleaning of the outside of the appliance

Clean the outside of the deep fryer after every use with a damp cloth, socked in a bit of soapy water. The control panel cannot be put in water or any other liquide.

Claening of the inside of the appliance

Clean the inside of the deepfryer everytime you change the oil. Clean it as described below, to keep your deep fryer in optimal condition.
1. Remove the lid.
2. Take out the frying basket.
3. Remove the heating element from the pan
4. Pore the oil out of the pan through the spout. Remove the sticking parts with a houshold paper.
The tough spots can be removed with a kitchen sponge, nylon brush or cloth, with mild soapy water.
5. The frying basket, lid with filter and frying pan are dishwasher safe.
6. Dry the lid, frying basket and pan thoroughy before placing them back into the deep fryer.

Mainenance of the appliance

1. The temperature and the frequence in use are the most important factors for deterioration of the frying fat.
2. For tastfull and healty frying it is advisable to change the oil regularly. Furthermore will a regular changing of the oil make cleaning of the pot and the basket a lot easier.
3. Some foods such as foods coated with breadcrumbs or spicy foods and meats, can make the oil deteriorate faster. Change the oil when she gets dark or durty or starts smoking or foams abnormally.
4. Change the oil completely, don’t mix old oil with new oil.

5. Regularly filtering the oil will improve the quality of the fryed foods, but won't make the oil deteriorate slower.
6. Store the frying fat in a cool dark place. When you seldome use your deep fryer, change the oil every 5 to 6 months.
7. Dispose of the frying oil according to the regulation in your town. Never pore old fat or oil into the sink or toilet. This can cause blockage of the drainpipe and is not ecologicaly responsible.

RECOMMENDATIONS

Deepfrying oil/fat Change after +/-
Arachide oil 8 à 10 beurten
Vegetable oil 10 à 12 beurten
Olive oil 8 à 10 beurten
Note : The above mentioned recommendations are for a average family and a normal use.

CULINAIRE TIPS
PREPARATIONS OF A FEW RECEPIES

Every heating up of the oil will diminish the quality of the fat. Switch off the deep fryer after every use. Replace the oil or fat regularly, especially when the fat is dark or durty, or when it foams abnormally.

FRENCH FRIES

1. Use thick not to new potatos. Cut them up in slices. Clean the slices under running water and dry them off.
2. Bake your fries in two times :
• Frist frying : 150-160°C : 5 tot 10 minutes (depending on the amount)
• Second frying : 175 – 185°C : 2 tot 4 minutes
Let them drip out thoroughly before serving.

FROZEN FOODS

1. Frozen foods cool of the oil or fat strongly. Therefore don't use any large portions.
2. Shake the foods above the sink to remove most of the ice.
3. Place the temperature switch too 190°C. Place the basket slowly into the frying pan, prevent strong foaming of the oil.

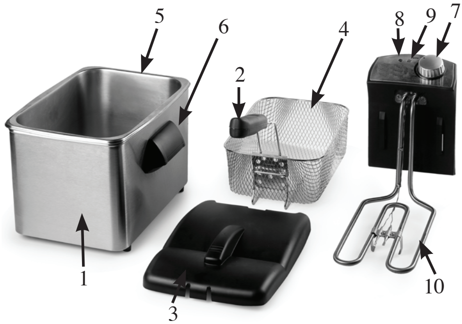
OTHER PREPARATIONS

Dish Backing	***Temperature***
Chicken leg/filet	170 °C
Fondu Parmesan	170° C
Cheese croqutte	170° C
Troute	170° C
Fishsticks	175° C
Potato croquettes	175° C
Fish croquettes	175° C
Shrimpbeignet	180° C
Cheesebeignet	180° C
Oilballs	180° C

V prvé řadě si pozorně přečtěte tento návod k použití a uschovejte ho pak k případnému dalšímu nahlédnutí.
Tento přístroj nesmí být obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen pro běžnou domácnost nebo do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

POPIS FRITÉZY

1. Plášť z nerezové oceli s držadly`
2. zatahovací rukojeť
3. Víko přístroje s průzorem
4. Fritovací košík
5. Fritovací nádobka s měrkou
6. izolované rukojeti
7. Ovladač nastavení teploty
8. Kontrolka zapnutí/vypnutí
9. Kontrolka zahřátého oleje
10. Topné těleso



VYKLOPENÍ DRŽADLA

1. Stlačte opatrně obě strany drátěného držáku k sobě, aby se uvolnil – viz obr.1
2. Překlopte rukojeť do pracovní polohy a tlakem do stran pevně zajistěte do aretačních drážek-viz obr.2

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

1. Fritézu postavte na vodorovnou podložku.
2. Odstraňte víko
3. Zaklapněte rukojeť do provozní polohy a zvedněte koš nahoru.
4. Před prvním použitím umyjte přístroj teplou vodou a trochou mycího prostředku. Pak ještě opláchněte vodou a pečlivě vysušte. Stejně tak umyjte i koš.
5. Naplňte fritézu tukem nebo rostlinným olejem, který je vhodný pro tepelnou úpravu
6. Hladina oleje se musí nacházet mezi nejnižším a nejvyšším údajem označeným v nádobě fritézy (max - min)

7. Otočným voličem uprostřed nastavte požadovanou teplotu. Po zapojení do el.sítě se rozsvítí červená kontrolka.
8. Kontrolka záhřáté teploty se rozsvítí zeleně pokud olej dosáhne požadované teploty. Během smažení se kontrolka teploty několikrát změní, aby se udržela konstantní teplota.
9. Pokud ohříváte studený olej na max. teplotu je nutné počítat 20min ohřevu.
10. Vložte potravinu do koše.
11. Koš pomalu ponořujte do oleje, nasaďte víko
12. Hotový pokrm nechte před servírováním nad olejem okapat použitím horního držáku na koš.
13. Eventuálně ho položte do mísy vyložené savým kuchyňským papírem.
14. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí, což se může stát třeba nedostatečnou náplní oleje. Pojistka v takovémto případě přístroj vypne.
15. Deaktivace pojistky se provede stlačením resetovacího tlačítka 1

TIPY

- Olej rychle ztrácí svou kvalitu, proto se musí pavidelně měnit
- Arašídový olej po 8 až 10 použití
- Rostlinný olej po 10 až 12 použití
- Olivový olej po 8 až 10 použití
- Výměna oleje musí být vždy pokud je cítit, je tmavý, chutná po spálenině, je hustý nebo pění
- Olej nikdy nepřilévejte, ale vždy kompletně vyměňte
- Pokud se smaží při vysoké teplotě nebo kořeněné suroviny, stárne olej rychleji
- Fritézu vypínejte ihned po dokončení nebo ještě těsně před, šetříte tak olej

Smažení hranolků:
Použijte silné, ne příliš čerstvé brambory. Nakrájejte na hranolky, umyjte pod tekoucí vodou a osušte.

Hranolky fritujte ve dou fázích:
5 – 10 minut při 150 - 160ºC (podle množství). Nechat okapat. 2 – 4 minuty při 175-185ºC. Nechat dobře okapat

Zmrazené protraviny
Dodržujte časy fritování uvedené na obalu. Zmrazené potraviny olej silně ochladí a proto fritujte malé porce a olej nechte před vložením potraviny ohřát na max. 190°C až se rozsvítí kontrolka.
Časy fritování :

Kuřecí stehna, steaky	160°C
Sýr, pstruh	170°C
Rybí prsty, plody moře	180°C
Bramborové krokety, koblihy	190°C

ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění vnější strany
- Vyčistěte ji po každém použití měkkým hadrem navlhčeným v mýdlovém roztoku.

Čištění vnitřní strany
- Před vylitím nechte olej a tuk dostatečně vychladit, zabráníte tím popáleninám.
- Při každé výměně oleje je nutné fritézu umýt, aby byla udržována v řádném stavu.
- Olej vylijte pokud možno přes nálevku. Nalepené zbytky tuku odstraňte kuchyňskou utěrkou. Olejové skvrny je možné odstranit pomocí houby, nylonového kartáče nebo hadrem namočeným v mycím prostředku.
- Nádobu na olej umyjte teplou vodou a vnitřek důkladně vysušte.
- Nádoba na olej, víko a ko můžete mýt v myčce
- Olej vyměňujte včas. Pokud zapomenete, čištění nádoby je pak složitější.

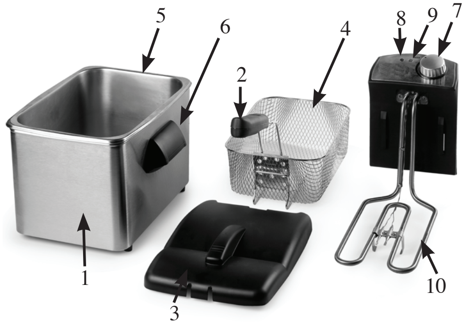
BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

- Přístroj připojte do zásuvky (220 / 230) s uzemněním.
- Pojistka zásuvky, do které bude fritéza připojena, musí být vhodná alespoň pro 10A.
- Fritézu nikdy nezapínejte, dokud nenalijete olej nebo tuk. Když ji zahřejete nenaplněnou, může se nenahraditelně poškodit.Ve fritéze nezahřívejte také vodu, tím vzniknou vápenaté usazeniny a nerozpustné skvrny. Ty jsou ovšem neškodné a nezabraňují tomu, abyste mohli přístroj používat.
- Nepřenášejte fritézu naplněnou horkým tukem nebo olejem. Hrozí těžké popáleniny.
- Přístroj v provozu nebo ještě teplý udržujte v dostatečné vzdálenosti od dětí. V přítomnosti dětí nesmí být ponechán žádný elektrický přístroj bez dozoru.
- Jakmile už přístroj nepotřebujete nebo ho chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním nechte přístroj důkladně vychladit.

- Fritézu neponořujte do vody a nenechávejte pod tekoucí vodou. Mohli byste poškodit její elektrické části.
- Fritézu nepoužívejte ve volné přírodě.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem. Nechte ho opravit.
- Tento přístroj splňuje směrnici týkající se rozhlasového vysílání

VŠECHNA POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÁ NEDODRŽOVÁNÍM TĚCHTO POKYNŮ JSOU VYLOUČENA ZE ZÁRUKY.

1. Exterior acero inoxidable
2. Empuñadura abatible Multigrip
3. Tapa
4. Cesta de freír
5. Cubeta de aceite amovible
6. Maneja aislado
7. Botón para selección de temperatura
8. Indicador luminoso verde
9. Indicador luminoso rojo
10. Elemento calefactor



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si utiliza aparatos electrodomésticos, aún con más razón, cuando hay niños cerca, debe tener en consideración determinadas precauciones de seguridad, como las siguientes:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelo para su ulterior consulta.
- El aparato solamente está indicado para uso doméstico, no para fines comerciales.
- No utilice el aparato al aire libre ni para otros fines.
- No utilice el aparato si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona como es debido, si ha caído o si está dañado o si ha caído sobre el agua.
- Desconecte el aparato y después quite el enchufe de la toma de corriente después de cada uso. Haga lo mismo antes de limpiar el aparato o en el momento de llenar o vaciar la cubeta.
- Asegúrese de que el cordón eléctrico no cuelga de una mesa ni entra en contacto con superficies calientes.
- Si el cordón eléctrico del aparato está dañado, este debe ser reemplazado únicamente por un distribuidor reconocido ya que se requieren herramientas especiales para ello.
- No sumerja el calentador, el cordón eléctrico ni el enchufe debajo del agua ni de otra sustancia líquida, a causa del peligro de descargas eléctricas.

- El aceite caliente puede provocar graves quemaduras. Si el aparato está en marcha, estará caliente y continuará estándolo un poquito después de haberse parado.
- No toque las superficies calientes, como la cubeta interna. No mueva el aparato cuando está en funcionamiento o si el aceite todavía está caliente. Utilice las empuñaduras para mover el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté seco. Quite el hielo suelto de los alimentos congelados.
- Ponga la tapa siempre que el aparato esté en funcionamiento. Coloque suavemente en el aceite la cesta con los alimentos. Tenga precaución ya que el aceite puede salpicar. Coja siempre la cesta con la empuñadura de la cubeta del aceite, y deje que los alimentos se escurran entre 10 y 20 seg.
- No utilice el aparato si todavía hubiera agua en la tapa o cubeta.
- Coloque la freidora siempre en una superficie horizontal y resistente al calor.
- Asegúrese de que el sistema de ventilación de la tapa nunca esté cubierto. Atención: el vapor que escapa a través del sistema de ventilación puede estar muy caliente.
- La cantidad de aceite de la cubeta siempre debe estar por encima del nivel mínimo. Nunca utilice el aparato si en la cubeta no hay aceite, hay una cantidad insuficiente o demasiado.
- No coloque ningún objeto inflamable en o cerca de la freidora. Si el aceite se quema, abra la tapa y quite el enchufe de la toma de corriente. Nunca intente apagar el fuego con agua.
- Aumente las precauciones si el aparato es utilizado por niños o se utiliza cerca de ellos, lo mismo vale para personas con una minusvalía.
- Nunca deje este aparato sin vigilar.
- En las freidoras con un elemento calefactor amovible nunca se debe freír con grasas pesadas para cocinar, por lo tanto utilice

solamente aceite para freír.

- Todos los desperfectos y/o lesiones derivados del hecho de no hacer caso a estos consejos representarán su propio riesgo. Ni el fabricante, ni el importador, ni el distribuidor podrán ser considerados responsables por ello.
- Este aparato es adecuado para utilizar en un entorno casero y en entornos parecidos como :
  - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
  - Fincas
  - Habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos de carácter residencial.
  - Habitaciones de huéspedes, o similares
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros. Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

USO DE LA FREIDORA

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Limpie la freidora antes de usarla por primera vez y siga las instrucciones de mantenimiento.
3. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
4. Ponga la palanca en posición horizontal hasta que haga clic.
5. Abra la tapa y retire la cesta.
6. Llene la cuba con aceite de cocina líquido, adecuado para preparados calientes, hasta que el nivel de aceite esté entre el indicador de nivel más bajo “MIN” y el más alto “MAX”. Nunca utilice el aparato si hay muy poco o demasiado aceite en la cuba.

7. Vuelva a colocar la cesta en la cuba
8. Inserte el enchufe en la toma de corriente. (230V ~ 50Hz), la luz roja se iluminará entonces.
9. Encienda el aparato mediante el controlador de temperatura.
10. Ajuste la temperatura deseada con el control de temperatura. El aceite se calienta. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura deseada. La freidora está ahora lista para su uso. Si desciende la temperatura del aceite, la luz del termostato se vuelve a apagar automáticamente y se enciende cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
11. Retire la tapa. Coloque los alimentos en la cesta de cocción, y vuelva a meterla con cuidado en el aceite. Llene la cesta sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados.
Nota: Para garantizar la calidad del aceite se recomienda sazonar los alimentos después de freírlos.
12. Levante con cuidado la cesta de la cuba del aceite y asegúrese de que la comida esté lo suficientemente frita.
13. Deje escurrir la comida durante 10 a 12 segundos.

DESPUÉS DEL USO

Gire el control de temperatura a la posición mínima.
Retire el enchufe de la toma de corriente.
Coloque la cesta de nuevo en la freidora.
Cierre la tapa.
Espere hasta que la freidora se enfríe antes de guardarla.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA

Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA FREIDORA

Limpie el exterior de la freidora después de cada uso con un paño suave humedecido en agua con jabón. El panel de control no debe ser sumergido en agua u otro líquido.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA FREIDORA

Lave el interior de la freidora con cada cambio de aceite, como se muestra a continuación, para mantener la freidora en óptimas condiciones.
Retire la tapa.
Saque la cesta de la cuba de aceite.
Saque el elemento calentador de la cuba de aceite
Escurra el aceite de la cuba por el pitorro de vertido. Retire con toallas de papel los restos pegajosos de grasa. Las salpicaduras endurecidas de aceite se pueden quitar con un estropajo, un cepillo de nylon o un paño empapado en detergente.
La cesta de freír, la tapa y la cuba de aceite son aptas para lavavajillas.
Seque bien la cesta de freír y la cuba de aceite antes de volver a colocarlos.

MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA

La temperatura y la duración del uso son los factores principales que determinan el envejecimiento de la grasa de freír.
Para preparados sanos y sabrosos es recomendable cambiar el aceite regularmente.
Además, el cambio periódico del aceite facilita el mantenimiento de la cuba y de la cesta.
Algunos preparados como los productos cárnicos empanados o muy sazonados pueden envejecer el aceite más deprisa de lo esperado. Cambie el aceite cuando esté oscuro o sucio, comience a humear o forme espuma.
Cambie el aceite de una vez sin mezclar aceite viejo con el nuevo.
El filtrado regular del aceite favorece la calidad de los preparados pero no impide el envejecimiento del aceite.
Guarde el aceite en un lugar fresco y oscuro. Si no fríe a menudo cambie el aceite cada cinco o seis meses.
Elimine el aceite de cocina usado de acuerdo con las regulaciones vigentes en su zona.
Nunca vierta el aceite usado o grasa en el fregadero o en el inodoro. Esto puede causar obstrucción del desagüe y es ambientalmente irresponsable.

RECOMENDACIONES

Sustituir aceite / grasa después de + / -
Aceite de cacahuete de 8 a 10 veces
Aceite vegetal de 10 a 12 veces
Aceite de oliva de 8 a 10 veces
Nota: Las recomendaciones anteriores son para una familia de tamaño medio y un uso normal.

CONSEJOS CULINARIOS
PREPARACIÓN DE ALGUNOS PLATOS FRITOS

1. Todo calentamiento prolongado reduce la calidad del aceite o grasa. Apague la freidora después de cada uso.
2. Cambie a menudo el aceite o grasa, y especialmente si está oscuro o sucio, o si empieza a hacer espuma anormalmente.

PATATAS FRITAS
1. Utilice preferiblemente patatas gruesas y no demasiado nuevas. Corte en tiras. Enjuague las tiras bajo el chorro de agua y séquelas.
2. Fría las patatas dos veces:
• Primera vez: 150-160°C: 5 a 10 minutos (dependiendo de la cantidad)
• Segunda vez: 175 a 185°C: 2 a 4 minutos
Dejar escurrir antes de servir.

ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados enfrían mucho el aceite o grasa. No utilice porciones demasiado grandes.
2. Agite bien la comida que va a freír sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
3. Coloque el botón selector de temperatura a 190°C. Sumerja despacio la cesta en la grasa de freír para evitar que borbotee.

OTROS PREPARADOS

Plato	Temperatura de cocción
Muslos /pechuga de pollo	170 ° C
Croquetas de queso	170 ° C
Trucha	170 ° C
Palitos de pescado	175 ° C
Croquetas de patata	175 ° C
Croquetas de pescado	175 ° C
Buñuelo de gambas	180 ° C
Buñuelo de queso	180 ° C
Bolas de churro	180 ° C

LINEA 2000 - Dompel 9   2200 Herentals Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63